



حضرتِ سیّدُنا ابن ِ مسعود رَضِی الله عَنْهُ سے مروی ہے کہ ہم بے کسول کے مددگار، شفیع روزِشُار صَلَّالِیْکِیْم کا فرمان ہے: بے شک قِیامت کے دن میرے سب سے زیادہ قریب وہ شخص ہوگا جس نے دنیا میں مجھ پر زیادہ درود پڑھا ہوگا۔

(ألاحسَان بترتيبِ صَحِيْح ابْنِ حَبَّان، ج٢ ص١٣٣ حديث: ٩٠٨)

صلَّى اللَّهُ على محمَّد طَالِقُلْيَةُ

مصطفے جانِ رَحْمَت، شمع بَرُم ہدایت، نوشئے بزم جنّت، تاجدارِ ختم نبوت منگاللّی آخ اپنی حیاتِ طیبہ میں جن غذاؤں کو شرفِ طعام بختا، ان کی فضیلت اور افادیت سے کوئی مسلمان انکار نہیں کر سکتا۔ آپ منگاللّی آخ کی استعال کردہ غذائیں جہاں لذت سے بھر پورہیں وہیں ان کے طبی فوائد بھی بے شار ہیں۔ غذائی ماہرین (Food Experts) ان غذاؤں کی جو خوبیاں اور فوائد آج بیان کر رہے ہیں، وہ رسولِ غیب دال مَنگاللّی آج سے چودہ سو سال پہلے خوبیاں فرما کی جی ہیں۔

تَلْبِیْنَه کے فوائداور بنانے کاطریقه

تَلْبِيْنَه كياهے؟

تلبینہ جُو، دودھ، اور تھجور سے تیار ہونے والی کھیر جیسی غذا ہے جو بے شار خصوصیات کی حامل ہے، اس کو حضور اکرم صَلَّاتَیْمِ پیند فرماتے اور بالخصوص مریض کو بطور علاج اس کے کھانے کی تاکید فرماتے تھے۔

فوائد ﷺ تلبینہ دل کو سکون بخشا اور عموں کو مٹاتا ہے۔ فرمانِ مصطفے صَلَّاتُیْمِ ہے: تلبینہ مریض کے دل کو تسلی بخشا اور عموں کو دور کرتا ہے۔

(بخادی، چ، ۵، میں 532، حدیث: 5417)

تلبینہ بیار کی کمزوری کا علاج ہے چنانچہ اہل خانہ میں سے جب کوئی بیار ہوتا تو آپ منگالٹیٹٹم تھم ارشاد فرماتے کہ اس کیلئے تلبینہ تیار کیا جائے، پھر فرماتے کہ تلبینہ بیار کے دل سے غم کو اُتار دیتا ہے اور اس کی کمزوری کو یوں دور کردیتا ہے جیسے تم میں سے کوئی اپنی سے کوئی اپنی سے دھو کر گندگی کو دور کر دیتا ہے۔

(ابن ماجہ ، ج 4، ص 92، حدیث: 3445)

تلبینہ امراضِ دل، ذہنی امراض، معدے و جگر کے امراض، کمر درد، حافظہ کی کمزوری، اور وزن کی کمی کے علاوہ دیگر کئی امراض میں فائدہ مند ہے نیز ہر عمر کے صحت مند افراد کیلئے بھی مفیر ہے۔

اور بیہ بھی ایک حقیقت ہے کہ جَو میں دودھ سے زیادہ تحلیثیم اور پالک سے زیادہ فولاد پایا جاتا ہے اس وجہ سے بھی تلبینہ کی اہمیت بڑھ جاتی ہے۔

تَلْبِيْنَه دل كوتسلى بخشتا اوررنج دور كرتابے:

روایت ہے جناب عائشہ رضی اللہ عنھا سے فرماتی ہیں میں نے رسول اللہ عنھا سے فرماتی ہیں میں نے رسول اللہ عنگا اللہ عنگا اللہ عنگا اللہ عنگا ہے کے دل کو تسلی بخش ہے لے بیہ بعض رنج کو دور کرتا ہے سی مسلی اللہ عنہ کو فرماتے سنا کہ کُیٹا بیمار کے دل کو تسلی بخش ہے لے بیہ بعض رنج کو دور کرتا ہے سی مسلی اللہ عنہ کو دور کرتا ہے سی مسلی اللہ عنہ کی مسلم کو المصابیح جلد:6,حدیث نمبر:4179)

شرح حديث:

ایتلبینہ بنا ہے لبن جمعنی دودھ سے، عرب میں آٹا یا بھوس کو بتلا پکا پکاتے ہیں اس میں کچھ دودھ کچھ شہد ڈالتے ہیں اسے اردو میں کُیٹا اور پنجاب میں سیرہ کہتے ہیں۔ یہ چونکہ دودھ کی طرح سفید اور بتلا ہوتا ہے اس لیے تلبینہ کہا جاتا ہے، یہ بہت ہلکی غذا ہے زود ہضم ہے، اکثر بیاروں کو دیا جاتا ہے، یہ بیٹ میں بوجھ نہیں کرتا دل کو قوت بخشا ہے۔ مر قات وغیرہ نے فرمایا کہ اس سے دل کی گھبر اہٹ بھی دور ہوجاتی ہے بہت اعلیٰ چیز ہے۔ اللہ تعالیٰ نے حضور مُنگائیم کو حکمت بھی بخشی ہے۔ مجمہ بنا ہے جمام سے جمعنی راحت۔ می بعض رنح سے مراد وہ رنج ہے و بیاری کی کمزوری کی وجہ سے ہو۔ جو رنج بیرونی فکر کی وجہ سے ہو اس کے لیے بہت مفید ہے۔

تَلْبِيْنَه بنانے كاطريقه:

بنانے کا طریقہ دودھ (Milk) کو ایک دفعہ اُبال کر اس میں جَو (Barley) یا اس کا آٹا شامل کر لیں اور چیج چلاتے رہیں جب جَو دودھ میں مل جائے تو مٹھاس کے لئے شہد یا تھجور مسل کر ڈال دیجئے، کھیر کی طرح بن جائے گی ٹھنڈا کر کے کھائیے اور کثیر فوائد حاصل سیجئے۔

نوف: تمام دوائين اپنے طبيب (ڈاکٹر) کے مشورے سے ہی استعال سيجئے۔



روایت ہے حضرت عائشہ رضی اللہ تعالی عنہا سے فرماتی ہیں کہ رسول اللہ اللہ قالیہ فی میٹھی چیز اور شہد پسند فرماتے تھے۔

شرححديث

عمومًا بزرگانِ دین میشی چیز سے محبت کرتے رہاس لیے عمومًا فاتحہ ونیاز میشی چیز پر ہوتی ہاس کی اصل یہ ہی صدیث ہے۔ایک حدیث میں ہے کہ مؤمن میٹھاہو تاہے میٹھائی پیند کر تاہے۔ حلوے میں ہر میٹھی چیز داخل ہے حتی کہ شر بت اور میٹھے پھل اور عام مٹھائیاں اور عرفی حلوہ۔ (مر قات) مر وجہ حلوہ سب سے پہلے حضرت عثمان غنی نے بنایا حضورانو رکی خدمت میں پیش کیا جس میں آٹا گھی اور شہد تھا حضورانو رنے بہت پیند کیا اور فرمایا کہ فاری لوگ اسے دخیص کہتے ہیں۔ (مر قات)

(كتاب:مرآة النتاجيح شرح مشكؤة النصابيح جلد: 6, حديث نبير: 4182)



Email address: attaribooks26@gmail.com/Telegram Channel:Attaribooks